



A la salud de todos

Por **Vincent Richeux**

Las bodegas ya no son esos lugares que albergaban eventos en los que rematar la sesión con una degustación de vino. Actualmente muchas apuestan por ser consideradas *venues* de primer orden y para ello han mejorado sus espacios y creado programas de incentivo y *teambuilding* que sólo pueden tener lugar en ellas. Ése es el secreto del éxito.



Los placeres del vino no pasan de moda y prueba de ello es la apuesta creciente de las bodegas por atraer a los organizadores de eventos de empresa. Conscientes del valor de sus espacios y de lo atractivo de su producto, han sabido ir más allá de la consabida degustación y en algunos casos proponen programas de entretenimiento y *teambuilding* que harían sonrojar a más de un especialista de la motivación.

La ubicación en espacios rurales ha dejado de ser un hándicap, y más ahora que los aeropuertos secundarios están más cerca que nunca y que los contratantes parecen decidirse por destinos menos masificados. Sin olvidar que muchas bodegas cuentan con propuestas de alojamiento cercanas que nada tienen que envidiar a los mejores hoteles de ciudad. Y otras opciones rurales precisamente destacan por ofrecer una atmósfera para los grupos contra la que los establecimientos urbanos no pueden competir.

Teambuildings originales

Las posibilidades de vivir un buen rato entre compañeros van mucho más allá de la degustación conjunta, la iniciación al maridaje o pisar la uva. Las catas pueden ser exclusivas para aquéllos que ya son conocedores de los vinos más emblemáticos, convirtiendo la actividad en una experiencia altamente singular. Tras elaborar juntos el vino y diseñar la

etiqueta, los componentes de un grupo pueden recibir en su oficina el caldo elaborado... en torno al vino también se pueden programar sesiones de yoga entre los viñedos, el disfrute de *spas* de vinoterapia o masajes al aire libre. Según el país, durante dos meses al año los integrantes de un programa de *teambuilding* pueden participar en la vendimia.

Bodegas-destino

En el norte de España, Ysios del grupo Domecq-Pernord Ricard fue pionera entre las bodegas que invirtieron en la arquitectura más audaz e instalación de las últimas tecnologías para la realización de eventos profesionales.

Marqués de Riscal, con la apertura del hotel diseñado por Frank O. Gehry en 2006, colocó a la localidad de Elciego (Álava) en el panorama de los *venues* más singulares de España. El hotel tiene ocho salones y siete terrazas con vistas a los viñedos, con capacidad para organizar eventos de hasta 850 personas. La sala Chitel tiene vistas a la sala de maceración del vino. El hotel comparte edificio con un auditorio de 100 asientos y un *spa* de vinoterapia. En realidad, el inmueble forma parte del conjunto bautizado como Ciudad del Vino, en el que se encuentran dos bodegas de propiedad familiar.

El vino como tema de incentivo

Dentro de la Península Ibérica, la zona

de Oporto también ofrece numerosas posibilidades para la organización de reuniones e incentivos. Además de los paseos en barco por el Duero, con la consiguiente degustación de vinos a bordo, existen alternativas en complejos como los de Vila Nova de Gaia. En este pueblo, declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, se encuentra The Yeatman Hotel, primer cinco estrellas dedicado al vino en Portugal.

La región de Mendoza es la zona de producción de referencia de los vinos argentinos, a los pies de los Andes. En septiembre no sólo se pueden organizar eventos en reconocidas bodegas: conciertos y exhibiciones de tango en los viñedos forman parte del entretenimiento asociado al enoturismo.

El vino genera mucho más que placer en el paladar. Qué mejor que los propios responsables de eventos en las bodegas para contarnos qué se puede hacer en ellas y demostrarnos que son un *venue* que conviene “degustar sin moderación”.



QUEREMOS SABER...

- 📍 ¿Dónde se encuentran sus bodegas?
- 🔧 ¿Qué espacios ofrecen para eventos de empresa?
- ★ ¿Qué les diferencia de su competencia?

Sandra Molas: Directora de Enoturismo de Bodegas Torres (España)

“Ofrecemos experiencias que aportan valor añadido”

📍 Las Bodegas Torres están situadas en el corazón del Penedès, en el municipio de Pacs del Penedès, a 40 minutos por carretera de la ciudad de Barcelona.

🔧 Disponemos de salas de diferentes estilos y capacidades en espacios singulares rodeados de viñedos, lo que nos permite ofrecer al mismo tiempo un entorno tranquilo y relajante. Destacaría la bodega Waltraud, donde envejecen nuestros vinos más emblemáticos. Se trata de una elegante edificación construida en 2008 bajo criterios de eficiencia energética con dos salas con luz natural, vistas a las instalaciones y capacidad para 50 personas cada una. También tenemos un auditorio para 120 personas equipado con la última tecnología en el Centro de Visitas de Pacs del Penedès. La masía rústica del s. XIV Mas Rabell de Fontenac, en Sant Martí Sarroca, está a diez minutos en coche de la bodega y cuenta con una sala de reunión para 35 personas al lado del restaurante de la familia Torres, con salas y capacidad para 190 comensales.

Como complemento a las reuniones, un equipo de treinta personas ofrece un amplio abanico de actividades personalizables en función de las necesidades. Son experiencias relacionadas con el mundo del vino que aportan valor añadido a cualquier encuentro corporativo.

★ Ofrecemos experiencias a medida en función de las necesidades con el objetivo de que sean únicas y memorables. Una de las actividades que más gusta es la competición de pisado de uva en equipos... Se disponen unos barreños con uvas y recipientes a cierta distancia que hay que rellenar con el mosto que se extrae del pisado. Es un verdadero trabajo de equipo que requiere esfuerzo, compenetración y cierta competitividad. Otras actividades muy demandadas son los *maridajes castellers*, comidas a ciegas, cursos de iniciación a la cata, paseos entre viñas y visita de la bodega para aprender sobre la elaboración del vino.



Eduardo López: Director de Bodegas López (Argentina)

“Nuestros eventos transmiten 117 años de tradición”

📍 Estamos en Mendoza, a 21,5 kilómetros del Aeropuerto Internacional Plumerillos.

🔧 En nuestra cava principal recibimos a 45 personas en cenas de gala bajo una espectacular bóveda de ladrillo. La Sala de Toneles es uno de los espacios más demandados, para ágapes de hasta 80 comensales, con nuestras enormes barricas de más de 5000 litros. Todos los eventos pueden ir acompañados de un asado con la mejor carne argentina que puede acompañar nuestros vinos.

★ Bodegas López es un caso excepcional en la industria vitivinícola argentina, ya que iniciamos nuestra actividad en 1898 y hoy continúa en manos de la familia fundadora. Son más de 117 años de tradición ofreciendo la misma calidad y labrando una historia de trabajo y el amor al detalle que se percibe en los eventos que recibimos.



Zaida De Semprún

Wine Tourism Commercial Manager de Freixenet

“Tenemos bodegas para eventos en tres países”

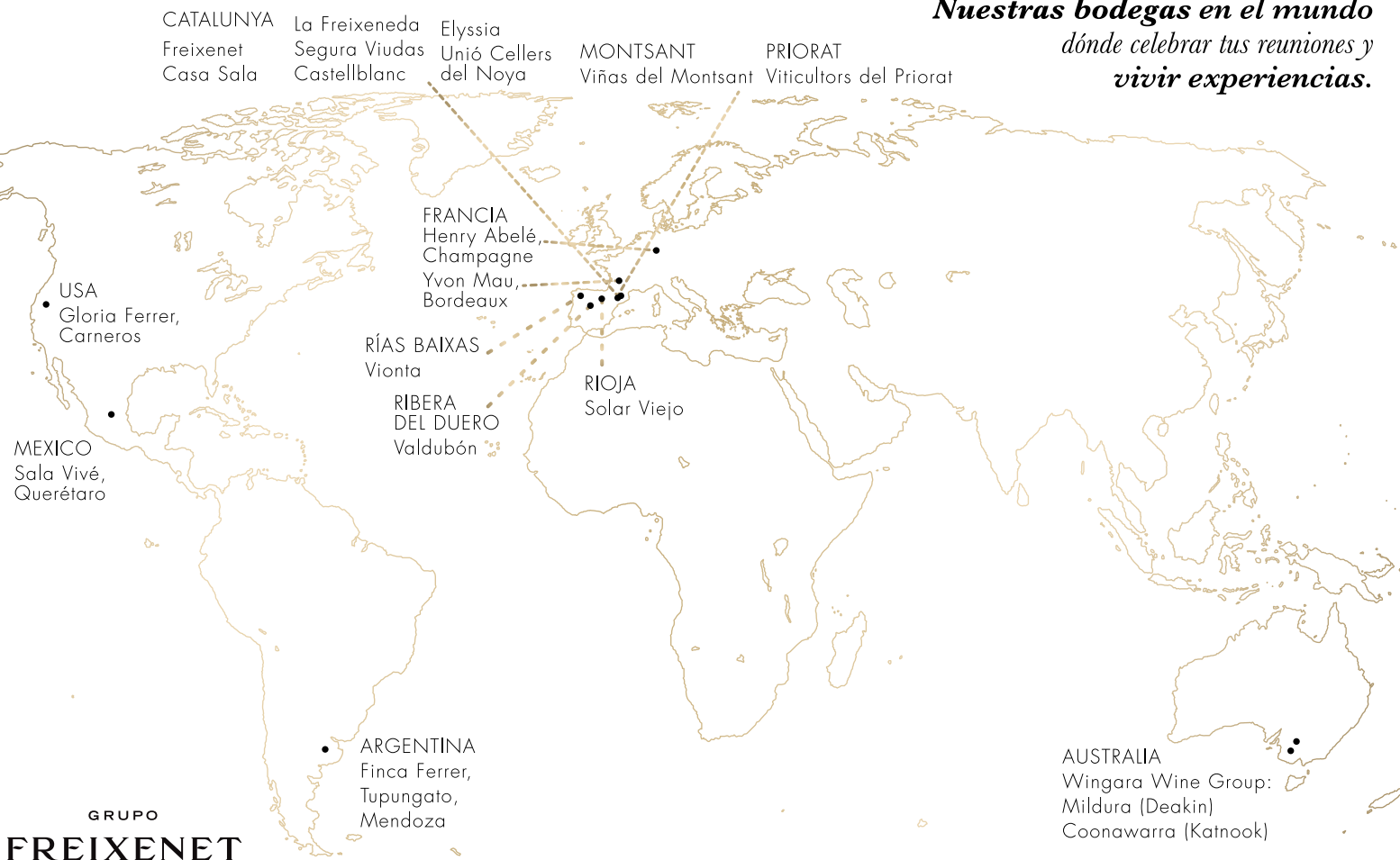


El Grupo Freixenet cuenta con 23 bodegas en seis países de tres continentes, siendo doce las que están acondicionadas para la organización de reuniones y eventos. En España y a 45 minutos del aeropuerto de Barcelona tenemos Freixenet, Segura Viudas, Elyssia, Casa Sala y Freixeneda, mientras que en la ciudad ofrecemos Tannic, una *showroom* donde desarrollamos el concepto de “enoturismo urbano” acercando las bodegas a la urbe. En La Rioja tenemos Solar Viejo en Laguardia, a poco más de una hora por carretera del aeropuerto de Bilbao. Dentro de la denominación Ribera del Duero contamos con la bodega Valdubón en Milagros, a 90 minutos del aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas. Para completar nuestra oferta de *venues* en España, contamos en las Rías Bajas de Galicia con Vionta, en la localidad de Meaño y a menos de una hora de Santiago de Compostela.

Ofrecemos espacios exteriores e interiores en cada una de las bodegas en concordancia con la tipología, valores diferenciales desde el punto de vista arquitectónico en cada una de ellas y capacidades entre doce y 400 personas. Con diferentes capacidades y según nuestro público objetivo, ofrecemos programas a la carta que incluyen desde visitas tradicionales hasta una gymkhana sobre las Edades del Vino pasando por actividades de vendimia, paseos a caballo, Mushing entre viñas, Taller de elaboración de vinos y cavas, “armonías a ciegas” o Catas sensoriales.

Además de bodegas en España, tenemos en Estados Unidos (Gloria Ferrer en Sonoma, a una hora de San Francisco) y México (Sala Vive en Querétaro, a dos horas de Ciudad de México) y un reconocimiento muy grande como marca gracias a nuestro espíritu de internacionalización muy en la línea del carácter emprendedor de la familia Ferrer, que nos hace estar presentes en las mejores zonas vinícolas mundiales. Con nosotros se puede dar la vuelta al mundo “de bodega en bodega”.

Nuestras bodegas en el mundo
dónde celebrar tus reuniones y vivir experiencias.



QUEREMOS SABER...

- 📍 ¿Dónde se encuentran sus bodegas?
- 🔧 ¿Qué espacios ofrecen para eventos de empresa?
- ★ ¿Qué les diferencia de su competencia?

Cristina Caules:
Responsable de Enoturismo de Codorníu Raventós

“Ofrecemos eventos con Arte e Historia”

- 📍 Estamos en Sant Sadurní d'Anoia, un pueblo a 40 kilómetros de Barcelona y a tan sólo cuatro de la autopista que nos comunica con la ciudad y el aeropuerto.
- 🔧 Nuestras cavas son Patrimonio Histórico-Artístico Nacional porque son una construcción modernista concebida por Puig i Cadafalch, discípulo de Gaudí: esto significa que además de espacio y metros cuadrados contamos con edificios espectaculares a través de los que ofrecemos Historia y Arte en estado puro. Contamos con distintas capacidades, tanto en el exterior como en el interior. Podemos albergar desde cenas para 20 personas hasta ágapes de 1000 comensales en nuestra joya, el Celler Gran, con área exterior para aperitivos previos, o nuestros bonitos jardines para eventos con buen tiempo.

En cuanto a actividades, hacemos de todo: desde cócteles a fiestas con *disc jockey*, pasando por reuniones y cenas de gala, completando las estancias con visitas a las cavas y un amplio abanico de actividades. En cuanto a programas de *teambuilding*, proponemos junto a empresas externas sesiones como la de “Haz tu propio vino” por equipos; el “Codorníu Quest” en visitas con iPads; excursiones en bicicleta normal y eléctrica para disfrutar de las vistas de los viñedos; el “Casino del Cava”, el “Trivial del Cava”...

- ★ Lo que más nos diferencia de la competencia son los casi 500 años de historia que ofrecemos, los edificios modernistas que componen nuestros espacios y el servicio que ofrecemos gracias al equipo que trabaja con toda dedicación para que nuestros visitantes se sientan muy bien atendidos.



Iván Llanza: Director de Comunicación y RR.PP. de Osborne

“Nuestro amplio abanico de salones incluye tener siempre un plan b”

- 📍 Estamos en el El Puerto de Santa María, en el corazón de la Bahía de Cádiz. El aeropuerto de Jerez de la Frontera está a escasos 20 minutos y a una hora de distancia están los aeropuertos de Sevilla y Gibraltar.
- 🔧 El conjunto Bodeguero de Osborne tiene más de dos siglos y destaca por la belleza de sus patios, jardines y bodegas. Albergamos todo tipo de eventos en el amplio abanico de salones que permiten organizar cómodamente encuentros de diferentes capacidades -de 20 hasta 500 comensales-, siempre con un “plan b” en cualquier época del año. Próximamente inauguraremos un espacio expositivo: Toro Gallery serán más de 1500 metros cuadrados dedicados al Toro de Osborne, con una exposición que muestra nuestra vinculación con artistas como Salvador Dalí o Annie Leibovitz.

- ★ Son muy valorados los cursos de iniciación a la cata de vinos de Jerez o al corte de jamón ibérico. Además, la bodega cuenta con la mayor colección de Vinos Viejos del Marco del Jerez catalogados como VORS (*very old rare sherry*) y más de 25 soleras de vinos viejos, algunas con más de 200 años. Son delicadas reliquias que pueden ser degustadas en una cata a pie de bota que consiste en probar varios vinos, que en su día formaron parte de las reservas privadas de algunas casas reales europeas, directamente de la bodega.

